

Para comer

**QOM**

## NUESTRA CARTA ESTA PENSADA PARA COMPARTIR



### CEREALES / CEREALS

- Variado de panes / **Variety of breads** 2,50
- Dos tipos de mantequilla trufada y finas hierbas 3,50
- Two types of spicy butter and fine herbs**
- Aceite Castillo de Canena / **Castillo de Canena Oil** 2,80

### DEL CAMPO / FROM THE FIELD

- Alcachofas con bagna cauda (lud) 5,90
- Artichokes with bagna cauda**
- Guacamole con lima, hierbas aromáticas y totopos de maíz 11,90
- Guacamole with lime, aromatic herbs and corn chips**
- Habitas baby con TORTA DE CASAR y jamón de cebo ibérico 13,50
- Baby broad beans with CASAR CAKE and bait ham**
- Patatas bravas con salsa curry y Piparras 9,90
- Bravas potatoes with curry sauce and piparras**
- Hummus de garbanzos con un aliño sugerente 9,90
- Chickpea hummus with a suggestive dressing**



## FRIOS / COLD

- Ensaladilla con encurtidos y boquerones hechos en QOM 9,90
- Salad with pickles and anchovies made in QOM
- Hojaldre crujiente, FOÏE, higo caramelizado y reducción de PX 18,00
- Crispy puff pastry, FOÏE, caramelized fig and PX reduction
- Salpicón de marisco con JUDIONES BLANCOS 13,50
- Seafood salpicon with WHITE BEANS

## CALIENTES / HOT

- Croqueta de Picaña de Pato y reducción de Naranja (1ud) 4,00
- Duck Picanha Croquette and Orange Reduction
- Carabinero y fideos con salsa CHILI CRAB made in Singapur 21,90
- Prawns and noodles with CHILI CRAB sauce made in Singapore
- Buñuelo de bacalao con alioli de miel y salsa de piquillo (1 ud) 5,50
- Cod fritter with honey aioli and piquillo sauce
- Media patita de PULPO con salsa Satay y crujiente de chirivía 11,00
- Half OCTOPUS PAW with Satay sauce and crispy parsnip
- Espaguetis con Almejas Japónicas, coco y café molido 19,00
- Spaghetti with Japanese Clams, Coconut and Ground Coffee



## CRUDOS / RAW

- DADOS DE ATÚN rojo picantes con wakame y pomada de trufa 19,50  
·Semi-spicy red tuna cubes with wakame and truffle paste
- Salmon MEDITERRANEO con salsa semi picante y plátano frito 19,00  
·MEDITERRANEAN Salmon with semi-spicy sauce and fried banana
- Carpaccio de Dorada con pimenton de la vera picante y furikake 13,90  
·Sea bream carpaccio with spicy paprika from La Vera

## CARNES / MEATS

- TONKATSU de chuletón de cerdo ibérico (220gr) 18,90  
·TONKATSU of Iberian pork steak
- CHAR SIU barbacoa de cerdo estilo cantones 14,90  
·Pork Char Siu
- FIGATELL con cebolla caramelizada y salsa a la mostaza (2ud) 12,00  
·FIGATELL with caramelized onion and mustard sauce
- Curry thai de CARRILLERA de vaca gallega 19,00  
·Thai curry with Galician beef cheek



## DE CUCHARA / SPOON

·Callos con garbanzos	17,50
·Tripe with chickpeas	
·Oreja de cerdo guisada	17,90
·Stewed pig's ear	

**Trabajamos con la mejor materia prima.**

**Ingredientes locales con alguna recetas inspiradas en otros países y agregamos toques modernos a platos tradicionales.**

**Si tiene cualquier tipo de intolerancia  
comuníquese a nuestro personal**



## POSTRES CASEROS / HOME MADE DESSERTS

- Trencadis de PAVLOBA (merengue tostado, mango, fruta de la Pasión, frutas del bosque y crema de chocolate blanco) 8,00  
·Pavloba trencadis (toasted meringue, mango, passion fruit, forest fruits and mascarpone with white chocolate)
- TORRIJA de pistacho, un dulce típico español, se sirve caliente 8,00  
·Pistachiofrench toast, a typical Spanish sweet, served hot
- Cheesecake de chocolate 70% 8,00  
·70% Chocolate Cheesecake
- Milhojas caramizado con chocalete, flor de sal AÑANA y aceite de Amontillado (POSTRE PEQUEÑO, INDIVIDUAL) 4,00  
·Caramelized millefeuille with chocolate, AÑANA fleur de sel and Amontillado oil
- Crema mascarpone de TURRON DE JIJONA con BAILEYS 8,50  
y crujiente de almendra y coco  
·JIJONA NOUGA mascarpone cream with BAILEYS and crunchy

**QOM**

RESERVA EN

[www.qomrestaurante.es](http://www.qomrestaurante.es)